

La pervivencia de la cocina árabe en los fogones de Andalucía

Muchos de los platos cotidianos andaluces tienen su origen en la cocina andalusí, cada vez más popular.

Fernando Rueda

A mediados del siglo XIX, afirmaba el filósofo alemán Ludwig Feuerbach (1804-72): “Der mensch ist was er isst”, *El hombre es lo que come*, reparando en el hecho concreto de que la alimentación de una comunidad influye en su modo de pensar, en sus sentimientos, en su ética e, incluso, en su política; es decir, en su forma de vivir e interpretar lo que le rodea. Pues bien, el andaluz y una parte importante del pueblo español en su gastronomía tradicional o popular, siguen comiendo los productos que consigo trajeron y los guisos que cocieron los pueblos que los conquistaron, siendo los ocho siglos de dominación musulmana los más prolíficos por la cantidad de productos aportados –esenciales para entender la cocina andaluza o española actual– y por la relación de platos que hoy se conservan en nuestro acervo culinario intactos o hijos de aquéllos. Por lo tanto, la comida tradicional, que identifica al pueblo que la guisa, es un arte popular –comemos historia–, tan importante como su patrimonio paisajístico o monumental. Tan orgulloso debe estar el andaluz, en este caso, de la herencia islámica de sus monumentos, que de las recetas y productos por ellos aportados: ambos son parte importante de nuestro patrimonio.

De todos es sabido que la cocina andaluza bebe de la tradición árabe de Al Andalus. Muchos de los platos cotidianos que se sirven actualmente en las mesas de nuestra tierra y bastantes otros que han mutado en parte (Caro Baroja explica: “Es muy posible que a raíz de la expulsión quedara vedado de un modo más o menos tácito el hablar de familias moriscas; que esto se considerara una imprudencia de mal gusto”; y todo lo que sonase a morisco por miedo a la Inquisición, entre otros factores, se obvió nombrarlos a la manera morisca. Ya sea su nombre, ya alguno de los ingredientes, o ambas cosas, tienen sus orígenes en la cocina popular andalusí y así lo afirma Luis Benavides Barajas en su obra *Al-Andalus, la cocina y su historia*).

Su refinamiento alcanzó cotas que, aún hoy, sorprenderían al profano. La comida debía ser un festín por igual para todos los sentidos: un cuadro para los ojos, un goce para la boca o la evocación del paraíso para el olfato. Sostengo la idea de que los andaluces mantene-

mos esa herencia en el subconsciente igual que una sinfonía de olores, colores y sabores, que somos capaces de evocar cuando vemos una película donde aparece un zoco o un banquete árabe, aunque nunca hayamos estado físicamente en alguno de estos sitios.

Verduras, legumbres, frutas y frutos secos, hierbas aromáticas y multitud de especias se funden en sus guisos y muchos de ellos subsisten aún entre nosotros, igual que en Al-Andalus o con variantes que apenas ocultan su origen: ensaladas rociadas de aceite de oliva y aderezadas con hierbas aromáticas; verduras cocidas, asadas, en ensaladas, en purés o guisadas... Asimismo, el espárrago, la alcachofa y la berenjena –*badinjana*–, llegada ésta de India y tan servida en los banquetes que, de ahí, al momento en que se concentra en cualquier lugar demasiada gente bulliciosa se le denomine berenjenal. Además, las legumbres (garbanzos y lentejas) o las hortalizas, así como la calabaza, la zanahoria, el nabo, el pepino, el ajo, la cebolla, las acelgas, las espinacas y las judías o alubias (adaptación castellana de su nombre árabe *al-lubiyá*). Conviene tener en cuenta que las variedades de judías que hoy conocemos proceden de América en el siglo XVI. No debe dejarse en el tintero el arroz, ese cereal que, cocinado con leche, hacía las delicias del filósofo y médico cordobés Abul-Walid Muhammad ibn-Rushd, más conocido como Averroes (1126-1198).

Respecto de las carnes, salvo el cerdo por la prohibición expresa del Corán (sura 2, aleyas 172 y 173): “¡Comed de las cosas buenas de que os hemos provisto y dad gracias a Allah, si es Él solo a quien servís! Os ha prohibido solo la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo y de todo animal sobre el que se haya invocado un nombre diferente del de Allah”, las carnes eran muy apreciadas; especialmente, el cordero. Hijos de la necesidad fueron muchos de los guisos tradicionales; así, reciclaban las carnes y sobras de otros platos más principales y con ellas se hacían empanadas y albóndigas (del árabe *al-bunduga*, que significa bolita). Elaboraban, también, salchichas de cordero o vacuno y pinchitos.

El vino, otro proscrito coránico (sura 5, aleyas 90 y 91): “Ciertamente el vino, el juego de azar, los altares

Fernando Rueda es miembro de la Academia Gastronómica de Málaga, historiador de gastronomía y autor de *La cocina popular en Málaga*.

de sacrificio y las flechas adivinatorias son una inmundicia procedente de la actividad de Shaitán –Sátán–; evitadlos y seréis felices... Realmente Shaitán quiere desencadenar entre vosotros la enemistad y el odio, sirviéndose del vino, y apartaros del recuerdo de Allah y de la oración; pero vosotros absteneos y obedeced a Allah, y obedeced al Profeta, y estad sobre aviso...”, se siguió bebiendo en esta tierra: el vino fue prohibido poco tiempo ya que, cuando los árabes recién llegados libaron del elixir de Dionisos, rápidamente se aficionaron a su consumo y retocaron el mandato có-ránico, prohibiendo solo que los musulmanes o creyentes vendiesen vino; y así fue, no lo vendían (estaban las bodegas en manos de judíos y cristianos, que lo seguían elaborando), pero sí se lo bebían y llegaron a escribir algunas de las páginas más hermosas de la literatura báquica española y universal.

Las especias con que condimentamos hoy nuestros guisos fueron utilizadas y, en muchos casos, traídas por nuestros paisanos de Al Andalus. Y a ellos, igualmente, les debemos la mayoría de sus nombres: la albahaca, la alcaravea, el azafrán, el comino (utilizado, igual que hoy, para las salsas y el escabeche) o ajonjolí, el tomillo... Una muestra, aunque también una evidencia. Un caso similar al de las especias es el de las frutas. Ya en el siglo X se producían en Al Andalus las mismas que podemos encontrar hoy en nuestras huertas y mercados: el melón, la sandía, la granada de Siria, el membrillo, el albaricoque o el higo, traído en tiempos de Abd al-Rahman II (790-852) desde Turquía y que alcanzó gran fama en Málaga. Ninguno de estos ingredientes o especies existía en la península antes del año 711. En definitiva, la gastronomía andalusí enriqueció la austera cocina visigoda de tradición romana.

La reconquista

Del mismo modo, cuando en 1492 se puso fin a la guerra, a la cruzada que erradicara el islam de España, el pueblo permaneció fiel a sus costumbres y a sus guisanderías; de tal modo que, al efectuarse la expulsión definitiva de los moriscos (1609), ya había pasado tiempo suficiente para que se hubiese formalizado el mestizaje culinario de manos de la población conversa y de sus nuevos inquilinos, de una manera lo sobradamente fuerte que aún hoy pervive en nuestras mesas. Los guisos y dulcería que penetraron en la cultura cristiana se adoptaron tan rápida y arraigadamente que, con frecuencia y si no tenía entronques religiosos (el cuscús o el mizgueme), se apropiaron de sus nombres (almojábana, alboronía, zahína, arrope) o se les daba otros con apellidos que dejaban claro su origen: cazuela moruna, sardinas a la moruna o berenjenas a la morisca, tal y como aparece en el *Libre del Coch* o *Libro de guisos* de Ruperto de Nola, el que fuera cocinero del rey Fernando de Nápoles en el siglo XV.

Este último aspecto queda manifiesto en *Retrato de la lozana andaluza* (1528), la única novela del presbítero Fran-

cisco Delicado (1485-1535), discípulo de Antonio de Nebrija, que enumera una retahíla de recetas que le enseñara a guisar su abuela: “empanadillas, alcuzcuzó con garbanzos, albondiguillas (...) y lo mejor de la Andalucía venía en casa de esta mi agüela. Sabía hacer ojuelas, pestiños, rosquillas de alfajor, *textones* (testones) de cañamones; y de ajonjolí, nuégados, sopaipas, hojaldres, (...) talvinas, zahínas y nabos sin tocino y con comino”. Si quitamos el *alcuzcuzó* (el cuscús), estamos leyendo platos que aún continúan cocinándose con el mismo nombre en nuestra geografía, prueba evidente de la herencia árabe. Los menos conocidos, que todavía conservan su nombre, son la zahína de Istán (Málaga) o las sopaipas de Lucena, Fernán Núñez y El Carpio de Córdoba o de Alameda en Málaga, entre otros pueblos. El resto, los nuégados, talvinas, testones o piñonates y demás dulces que se enumeran son patrimonio no ya solo andaluz, sino español. Pues bien, nuestra cocina, al igual que toda la andaluza y prácticamente la española, es árabe, es judía y es castellana –si así la queremos –; aunque, según reflexiona Julián Marías, la “Andalucía cristiana es bastante más nueva”.

En nuestras versátiles cazuelas se cuece el arroz o los fideos, siempre en amarillo (azafrán) con cualquier cosa. Pero no podemos desligarnos de aquel buen hacer de las cazuelas de tradición morisca que, en muchos casos, emplearon los fideos, castellanización del término árabe *fâd*; y, si eran gruesos, *atriyya*, término con el que se denomina aún en una parte de Andalucía, Murcia y Portugal: *aletría*.

La repostería

Qué hay de la repostería de miel, harina y frutos secos –especialmente, la almendra y los piñones? ¿Qué sería de esa Navidad tan cristiana sin sus típicos postres de la más rancia tradición árabe: turrones, mazapanes, alfajores, mantecados, piñonates, tocinos de cielo...? Particularismos sobre las recetas árabes y judías, variaciones de la trilogía de oro de la repostería arábigo-andaluza: almendra, miel, canela. Se podría enumerar una larga lista de los dulces de nuestras confiterías y conventos, sin olvidar los frutos de sartén (buñuelos, pestiños, roscos, churros, almojábanas, etcétera), habituales en las tierras de Al-Andalus y que se siguen comiendo en Andalucía. Los árabes trajeron la caña de azúcar o cañadú. Elaboraron jaleas, mermeladas, sorbetes, jarabes y siropes. En todos ellos pervive la esencia árabe andalusí.

No debemos olvidar que, simultáneamente al fenómeno del final de la Reconquista, se gestó el del Descubrimiento de América y que gran parte del legado gastronómico andalusí fue llevado a las Indias Orientales de mano de sus conquistadores, quienes metieron en las carabelas, entre los distintos pertrechos, sus peroles y con las materias primas del Nuevo Continente elaboraron los mismos guisos, manteniendo en muchos casos sus nombres. Por tanto, no solo es patrimonio de nuestra cultura la heren-



Ajo blanco de habas, berenjenas rellenas y pestiños de azúcar o de miel, ejemplo de la cocina andalusí. / FERNANDO RUEDA

cia gastronómica árabe-andaluza; tanto el legado de los productos que hasta aquí recalcaron durante la hegemonía árabe (711-1492) como la forma de prepararlos y aderezarlos se llevaron de mano de los conquistadores, junto con el idioma y su religión, a las tierras de América, donde se convirtieron en platos tradicionales: las albóndigas, las empanadas, los escabeches, las salchichas, las migas, las cazuelas de pescado, la pepitoria de chivo, los potajes de garbanzos y, sobre todo, la dulcería: los dulces de sartén, roscos y alfajores, arroz con leche, piononos. En caso de elaborarse con frutas suele cambiarse por una autóctona: para el cabello de ángel en Colombia usan la papaya, la almendra se sustituye por coco para el bienmesabe en Venezuela y Argentina, o por cacahuete para elaborar el turrón; en vez de la harina, se utiliza la yuca en los nuégados de El Salvador... Y así, un largo etcétera.

La relación de recetas de la cocina tradicional española y, fundamentalmente, andaluza que tiene sus orígenes en los fogones moriscos o árabe-andaluces es interminable. Se necesitaría un suplemento para su mera enumeración; sin embargo, en Andalucía –sobre todo– durante estas últimas décadas se está produciendo un fenómeno singular, consistente en hacer arqueolo-

gía gastronómica y rescatar recetas sacadas de traducciones de libros de la época, como *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade*. Según un manuscrito anónimo del siglo XIII, traducido y publicado en 1966 por el arabista Ambrosio Huici Miranda, con sus más de 50 recetas; también, del mismo siglo XIII *Fadlat al-jiwan fi tayyibat (Las delicias de la mesa sobre manjares y guiso)* de Ibn Razin al-Tuyibi, o *La cocina de Zir-yâb. El Gran Sibarita del Califato de Córdoba*, recogido por Faruk Mardam-Bey, entre otras obras, en las que sus nuevos cocineros adoptan y adaptan aquellas recetas por sus peculiaridades, ya que no han perdido el embrujo de sus primeros hacedores en la gastronomía actual con sus combinaciones de fuertes contrastes, y para reafirmar una identidad culinaria regional.

Queda claro, pues, que la cocina, los fogones o, si se prefiere, la gastronomía ha sido y es un elemento importante que vincula culturas, que une pueblos, que rompe prejuicios. Porque el estómago, mucho antes que la política, es la primera necesidad del hombre y su verdad, refrendada en los recetarios desde la Antigüedad, es más creíble que la escrita en los libros de historia: el hambre nunca se atuvo a ideologías. ■